

BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

GOTTES RINDER
So grillen die Gauchos
ihre biblisch guten
Steaks. Nachmachen!

KNAST-KÜCHE MIT STERN
Wo Mörder und Dealer am Herd
stehen: ein Gefängnis-Besuch

EIN VOLK IM SUFF
Warum Russen ohne Wodka
nicht leben können: S. 68

HER MIT DEN GUTEN METZGERN!

Vielleicht gibt es sie dank solcher Initiativen bald wieder flächendeckender: Metzger, die noch selbst schlachten und Schweinefleisch zu Delikatessen veredeln. So wie **Marcus Bauermann** von der Insel Rügen. Dessen Leberwurst schmeckt wie von einem anderen Stern – und für ihn doch nur „früher“. Fetter Schweinebauch mit Wamme, schlachtwarmer Leber, dazu Zwiebeln und frische Gewürze wie Ingwer und Knoblauch – „die einfachste Sache der Welt, man muss bloß die Emulgatoren weglassen und sich Mühe geben“, so der 47-Jährige.

Endlich wieder Spitzen
Deutschland: Probieren Sie un

GOLDFISCH, SARDELLE, ROTBARBE ...
Große Küche mit kleinen Fischen: 5 Rezepte

**SIND SIE
EIN ECHTER
KERL AM
HERD?**

Dann wagen Sie sich mal
an unser 4-Gänge-Menü:
Köstlich, unvergesslich

SPITZENPRODUKTE ZUM BESTELLEN

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

(www.besh.de). Riesiges Sortiment vom Schwäbisch-Hällischen: Bierschinken, Bioleberwurst und Blutwurst als Konserven; beim Frischfleisch stehen Hüfte, Krustenbraten, Spareribs, Kotelett, Schnitzel und Filet zur Auswahl.

Eichelschwein (www.eichelschwein.de). Die Schwäbisch-Hällischen Landschweine von Hans Huss fressen Eicheln, die in den Eichenwäldern der Umgebung von den Bäumen fallen. Das Aroma des Eichelschweins ist einzigartig. U. a. im Angebot: Frischfleisch, Würste, luftgetrocknete Schinken, Brotzeitspeck, Zwiebelfleischkäse und Griebenschmalz.

Otto-Gourmet (www.otto-gourmet.de). Hier gibt's Edelschinken und Frischfleisch (Lende, Schulter, Filet) vom Ibérico-Schwein. Außerdem Bratwurst, Krustenbraten, Koteletts und Filets vom Schwäbisch-Hällischen aus Eichelmast.

Prima Porca (www.prima-porca.com). Kooperation eines Bio-Bauernhofes mit der Klostermetzgerei der Benediktinerabtei Plankstetten in der Oberpfalz. Köstlich: Pancetta (luftgetrockneter, gerollter Bauchspeck), Coppa (italienische Spezialität aus Schweinenacken und -filet) und Salami vom Fleisch alter Landrassen wie dem Angler Sattelschwein oder Turopolje-Schwein aus Kroatien.

Fritz Krüger (www.fritzkrueger.de). Claas Krüger macht in Bad Zwischenahn aus Bunten Bentheimer Freilandschweinen köstlichen Ammerländer Knochenschinken, Kaminwürsten und die Weißschimmelspezialität Cacciatore.

Rügener Landschlachterei (www.ruegenfleisch.de). Marcus Bauermanns Leberwurst ist ein Muss. Eine Rarität sind seine „Kreidespitzen“: Filetstücke, die er mit sechs verschiedenen Salzen, Zucker, Piment, Kardamom und Lorbeer pökelt und dann Edelschimmel ansetzen lässt – gut als Carpaccio.

Metzgerei & Wursterei Peter Dirr (www.metzgerei-dirr.de). Die Traditionsmetzgerei am Kaiserstuhl macht Pancetta, Coppa sowie Fenchel- und Korianderschinken. Auf ihrer Website gibt's dazu passende Rezepte und Weinempfehlungen.

9,80 € ■ 1/2012
ÖSTERREICH 11 €, SCHWEIZ 20 SFR,
LUXEMBURG 11 €, ITALIEN 12 €

